

MENU DU MOMENT

Gillardeau Austern N°3, Haddock, Meerrettich, Rote Bete
gillardeau oyster n°3, haddock, horseradisch, beetroot
oder / or

Jakobsmuscheln, Topinambour, Maronen, Walnuss
scallops, jerusalem artichoke, chestnut, walnut

**Offene Raviolo, Foie Gras, Pilze, Schwarzer Trüffel
open raviolo, foie gras, mushrooms, black truffle

Wildfang Fisch, Blumenkohl, Estragon, Mandel
catch of the day, cauliflower, tarragon, almond

Black Angus Filet, Sauce Périgueux, Konfierte Kartoffeln
black angus beef, truffle sauce, potatoes confit

Dessert Trilogie
variety of dessert

Le Flair

4 Gang Menü : 96€
3 Gläser Weinbegleitung +45€

** 5 Gang Menü : 120€
4 Gläser Weinbegleitung +60€

6 Gang Menü : 144€
5 Gläser Weinbegleitung +75€

Käse Auswahl von Maitre Affineur Antony +24€
cheese course from Maitre Affineur Antony

Käse statt Dessert +8€
cheese instead of dessert

Bei Menüänderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet.
Extra charges will be added to your bill in case of menu or side order replacements.

Wenn Sie Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben:
Unsere Küche gibt gern Auskunft. Preise inkl. MwSt.